Limpieza y cuidado de la Estufa y Horno

Servicio Carrasco
Técnicos Especialistas

Cuidado de la estufa

La superficie superior de las estufas convencionales está hecha de esmalte de porcelana, un material muy duradero que permite colocar ollas calientes encima. Cuando la superficie de cocinar esté caliente, no debe colocar objetos o líquidos fríos encima. El choque termal puede ocasionar que el esmalte se cuartee aunque hay acabados más nuevos, que son menos gruesos, que no tienden a cuartearse. Si derrama algo encima de la estufa, limpie de inmediato, teniendo cuidado de no quemarse con los quemadores calientes.

Los lados y el frente de la estufa pueden ser de esmalte, pero hoy día, lo más probable es que sean de esmalte sintético. Este acabado se raya más fácilmente y los productos químicos caseros lo pueden dañar. Los alimentos ácidos como la leche, tomates y vinagre pueden dañar la superficie.

Limpieza de la estufa

Limpie las superficies exteriores cuando estén frías con detergente y agua tibia. Puede usar una pasta de agua y bicarbonato de soda en manchas que no quieran caer. Enjuague y seque. Se puede usar los mismos limpiadores en bordes de cromo o en partes de acero inoxidable. Nunca use polvo limpiador o esponjillas metálicas abrasivas. Use una esponjilla de fibra de plástico o nylon para las manchas difíciles de quitar.

Puede usar una cera en crema para electrodomésticos en las superficies pintadas para protegerlos y facilitar su limpieza, pero no es necesario aplicar cera en las superficies de esmalte de porcelana. Revise el manual de uso para saber si puede usar estos limpiadores.

Cuidado del horno tradicional

No guarde artículos de plástico u otros utensilios en el horno puesto que se pueden derretir si prende el horno sin acordarse de que están dentro. Use una charola o bandeja lo suficientemente grande para evitar que los alimentos se derramen. Limpie los derrames rápidamente para evitar que se horneen en el horno. No coloque papel de aluminio en la parte de abajo del horno o en las parrillas, a menos que el manual de instrucciones lo recomiende. Luego, siga las instrucciones respecto al tamaño y colocación del papel de aluminio. Usar este tipo de papel en el horno, especialmente en las parrillas o rejillas, puede demorar el tiempo de cocción y no permitir que los alimentos se doren. No forre el interior de la charola de la parrilla con papel de aluminio puesto que concentra el calor y puede dañarla.

Limpieza del horno tradicional

Llene un tazón de vidrio con ½ taza de amoniaco sin diluir. Colóquelo en el horno y cierre la puerta. Déjelo allí durante la noche y al día siguiente limpie con toallas desechables o papel periódico. Si es necesario, restriegue las superficies con un limpiador abrasivo adecuado, tal como una esponjilla de fibra metálica enjabonada o sin jabón, asegurándose de limpiar bien los residuos de jabón con toallas desechables. Luego limpie con agua tibia jabonosa y enjuague. Repita el proceso si es necesario.

Los limpiadores de horno a la venta son útiles si el horno está muy sucio, pero debe usarlos con precaución. Estos limpiadores pueden dañar superficies fuera y alrededor del horno. Asegúrese de protegerlas con varios periódicos o con otros materiales y protéjase las manos con guantes protectores. No rocíe los limpiadores para el horno cuando el horno esté caliente (más de 200 grados). El calor hace que el limpiador sea aun más cáustico y puede corroer las superficies. Nunca lo rocíe en la luz del horno, componentes eléctricos o el piloto en los hornos más antiguos. Apague el piloto cuando vaya a usar limpiadores de horno en aerosol.

Las partes que se pueden quitar, como las parrillas y la bandeja de la parrilla, se pueden limpiar más fácilmente si se dejan remojar en el fregadero o en un platón con agua jabonosa, al cual le ha añadido un poquito de amoniaco. Remojarlos es lo mejor para proteger las superficies y más fácil que tener que restregarlos. Nunca remoje aluminio en amoniaco o en otros álcalis.

Limpieza y cuidado de la Estufa y Horno

Servicio Carrasco
Técnicos Especialistas

De ser necesario, puede restregar las parrillas del horno o el esmalte de porcelana con una esponjilla de fibra metálica o un estropajo para quitar la grasa que se ha horneado o los alimentos pegados que no cayeron con la limpieza regular. Puede usar de vez en cuando estas esponjillas de fibra metálica o polvo limpiador en alimentos difíciles de limpiar en el horno, pero no los use muy a menudo ni restriegue muy duro porque puede rallar las superficies lisas, dificultando su limpieza de ahí en adelante. No restriegue los metales con acabado de espejo, vidrio o esmalte .

Cuidado de hornos con autolimpieza
Estos hornos se auto limpian al oxidar (quemar) la suciedad a altas temperaturas.

Limpie los derrames rápidamente para evitar humo excesivo durante el ciclo de limpieza; en particular, limpie derrames de azúcar (por ejemplo, rellenos de pasteles) y otros carbohidratos, como platillos al horno, los cuales quedan bien adheridos a la superficie y algunas veces dañan el esmalte de porcelana durante la limpieza.

Limpieza de los hornos con autolimpieza
Siga las instrucciones en el manual del horno al pie de la letra, ya que los modelos y marcas varían.

Limpie los lugares que no alcanza a limpiar el ciclo de autolimpieza, el borde alrededor de la abertura del horno y el borde alrededor de la puerta afuera de la junta o empaquetadura. NUNCA use algún producto para limpiar la junta.

Use agua caliente y detergente o una pasta de bicarbonato de soda y agua caliente en manchas difíciles de quitar; enjuague bien con agua con vinagre para quitar todo residuo. Así evita que los residuos “se horneen” durante el ciclo de limpieza a altas temperaturas. Vuelva a limpiar estas partes después de usar el ciclo de limpieza.

Si el manual de instrucciones del horno lo recomienda, puede dejar las parrillas dentro durante el ciclo de limpieza; sin embargo, se decolorarán, perderán su brillo y no será tan fácil deslizarlas al sacarlas y meterlas al horno. Si deja las parrillas dentro, después del ciclo de limpieza, frote los bordes de las parrillas y las guías en el interior del horno con una esponjilla enjabonada de fibra metálica, enjuague y luego frote unas gotitas de aceite para ensaladas en los bordes para que se deslicen mejor. Es mejor, probablemente, sacar las parrillas del horno antes del ciclo de autolimpieza y limpiarlas a mano.

Si el manual lo recomienda, puede colocar tazones para recoger lo que gotee en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Sin embargo, las altas temperatura decolorarán permanentemente los anillos de cromo, dejándolos de un tono azuloso.

Puede dejar dentro del horno la bandeja de la parrilla durante el ciclo de autolimpieza si el manual lo recomienda; sin embargo, asegúrese de limpiar el exceso de grasa puesto que puede incendiarse.

Al final del ciclo y después de que el horno se haya enfriado, limpie con un trapo húmedo el poquito de ceniza que quede dentro.

NUNCA use limpiadores para hornos a la venta para limpiar un horno con autolimpieza. Pueden dejar residuos que se transforman en compuestos que pueden dejar grabado el esmalte de porcelana a causa de las altas temperaturas